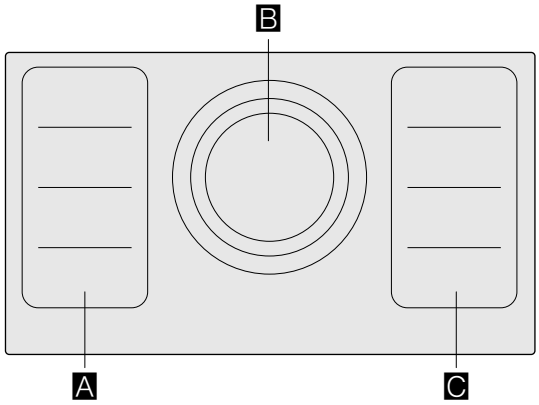
# VI 492

Варочная панель




| | | | 12* | b* |
|---|---|---|---|---|
| A / C | | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | | 3.300 W | 3.700 W |
| B | Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |
| | Ø 26 | | 2.600 W | 3.700 W |
| | Ø 32 | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

# Оглавление


**Использование по назначению 4**

**Важные указания по технике безопасности 5**

**Причины повреждений 7**
Обзор 7

**Защита окружающей среды 8**
Советы по экономии электроэнергии 8
Правильная утилизация упаковки 8

**Приготовление с помощью индукционного нагрева 8**
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева 8
Посуда 8

**Знакомство с прибором 10**
Панель управления 10
Регулятор 11
Конфорки 11
Индикатор остаточного тепла 11

**Специальные принадлежности 11**

**Управление прибором 12**
Установка параметров конфорок 12
Рекомендации по приготовлению 12

**Функция «Wok» 14**
Сковорода и принадлежности Wok 14
Приготовление пищи с помощью функции «Wok» 14
Активация 14
Деактивация 15
Таблица 15

**Свободная зона нагрева 16**
Рекомендации по использованию посуды 16
Использование двух независимых друг от друга конфорок 16
Использование одной конфорки 16

**Функции таймера 17**
Бытовой таймер 17
Функция секундомера 17

**Функция «Powerboost» 18**
Активация 18
Деактивация 18

**Сенсор жарения 18**
Преимущества при жарении 18
Сковороды для приготовления с сенсором жарения 18
Температурный режим 19
Таблица 19
Установка 22

**Блокировка панели управления при вытирании 22**

**Автоматическое аварийное отключение 22**

**Основные установки 23**
К базовым установкам можно перейти следующим образом: 24

**Проверка посуды 25**

**Очистка 26**
Варочная панель 26
Рама варочной панели 26
Регулятор 26
Подставка для вок-сковороды 26

**FAQ 27**

**Что делать при неисправности? 29**
Демонстрационный режим 30

**Сервисная служба 30**
Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) 30


Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.gaggenau.com** и на сайте интернет-магазина **www.gaggenau.com/zz/store**

# ⚠ Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Если у вас имплантирован электрокардиостимулятор или другое электронное устройство медицинского назначения, будьте особенно осторожны при использовании индукционных варочных панелей и приближении к ним во время их эксплуатации. Уточните у врача или производителя своего электронного устройства, соответствует ли оно действующим нормам электромагнитной совместимости и с какими устройствами оно несовместимо.

# ⚠ Важные указания по технике безопасности

### Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования конфорок необходимо отключить их с помощью ручек управления. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорках.

### Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Существует опасность поломки!

В нижней части варочной панели находится охлаждающий вентилятор. Если под варочной панелью расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие предметы и бумагу. Они могут быть втянуты вентилятором, что приведет к его поломке или к нарушению охлаждения.

Между содержимым ящика и входным отверстием вентилятора должно оставаться расстояние не менее 2 см.

**Опасность травмирования!**

- Неподходящие сковороды Wok могут стать причиной несчастных случаев. Используйте только сковороды Wok, входящие в комплект поставки производителя в качестве специальных принадлежностей.
- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

**Внимание!**

- Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.
- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

## Обзор

В следующей таблице представлены самые частые причины повреждений:

| Повреждения | Причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Пятна | Остатки пищи | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |
| | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. |
| Царапины | Соль, сахар и песок | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола. |
| | Шероховатое дно кастрюль и сковород оставляет царапины на варочной панели. | Проверьте кухонную посуду. |
| Изменение цвета | Неподходящие чистящие средства | Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. |
| | Износ из-за воздействия кухонной посуды. | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. |

# Защита окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

## Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

# Приготовление с помощью индукционного нагрева

## Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева существенно отличается от стандартного приготовления, поскольку в этом случае тепло образуется непосредственно в посуде. Это обеспечивает целый ряд преимуществ:

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убежавшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

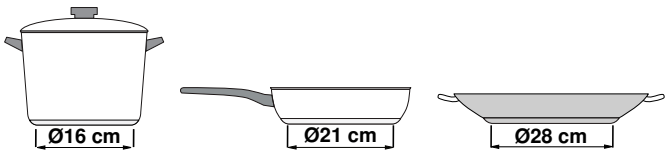
## Посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, найдите соответствующую информацию в главе ⟶ "Проверка посуды".

Для достижения хорошего результата приготовления участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.

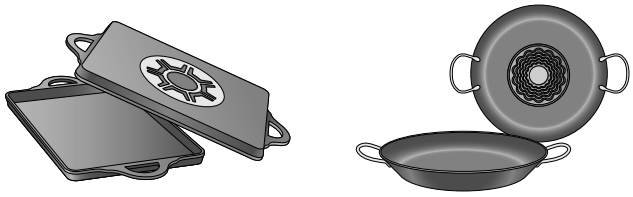


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Более подробную информацию о размещении посуды можно найти здесь

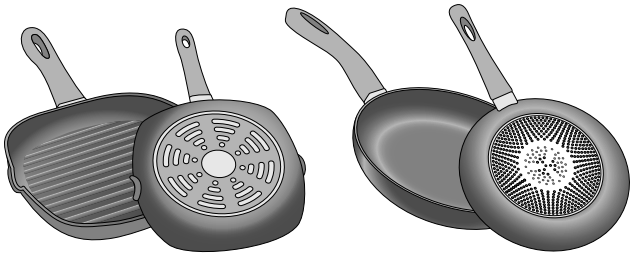


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



**Неподходящая посуда**

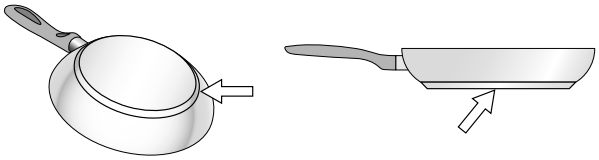
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

**Свойства дна посуды**

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде,например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



**Отсутствие или неподходящие размеры кухонной посуды**

Если кухонная посуда не установлена на выбранную конфорку, выполнена из неподходящего материала или имеет неподходящие размеры, индикатор соответствующей конфорки начинает мигать. Чтобы индикатор перестал мигать, установите подходящую посуду на конфорку. Если это продолжается больше 9 минут, конфорка автоматически выключается.

**Пустая посуда или посуда с тонким дном**

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

**Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке**

У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

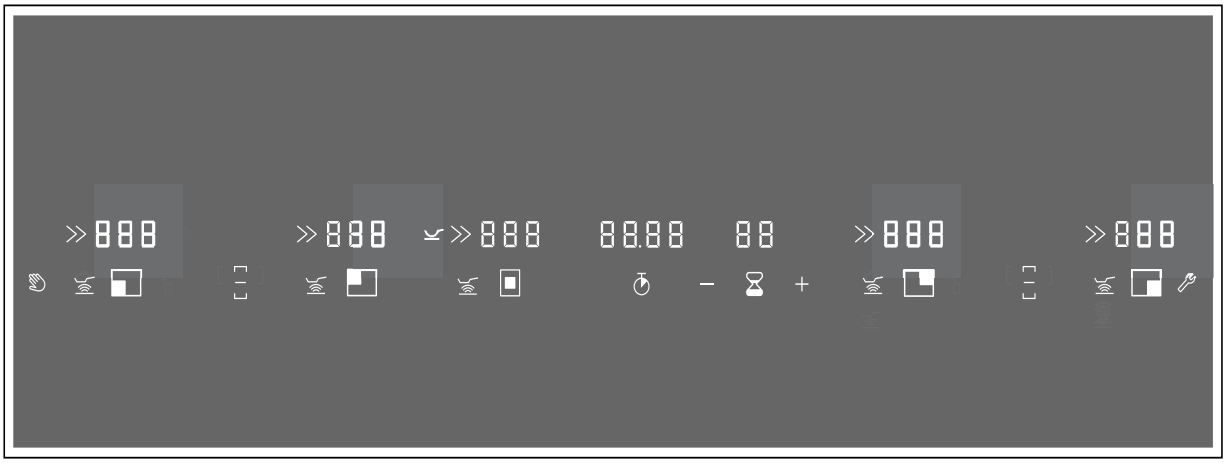
**Автоматическое распознавание при использовании двух- или трёхконтурной конфорки**

Данные конфорки могут распознавать наличие посуды различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды, конфорка автоматически настраивается благодаря активизации трёх-, двух или одноконтурной конфорки таким образом, что выбирается мощность, оптимальная для желаемого результата приготовления.

## Знакомство с прибором

Вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок в⟶ Страница 2

## Панель управления



| Элементы панели управления | |
|---|---|
| | Блокировка панели управления при вытирании |
| | Сенсор жарения |
| | Базовые установки |
| – / + | Выбор установок |
| | Секундомер |
| | Таймер |

| Индикаторы | |
|---|---|
| 00 | Рабочий режим |
| 1 - 12 | Ступени нагрева конфорок |
| H/h | Остаточное тепло |
| 00 | Таймер |
| 00.00 | Секундомер |
| | Конфорка |
| » / P | Функция «Powerboost» |
| | Зона нагрева Flexzone активирована |
| | Зона нагрева Flexzone деактивирована |
| | Функция Wok |
| A | Сенсор жарения |
| _ / = / ≡ | Индикатор температуры сенсора жарения |

### Элементы панели управления

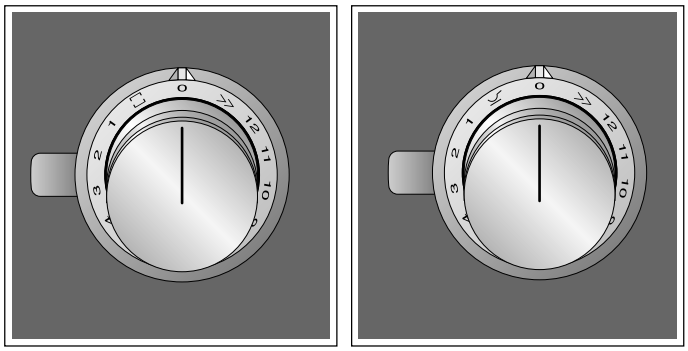
Во время нагрева варочной панели горят символы элементов панели управления, доступных на данный момент.

При прикосновении к символу активируется соответствующая функция. Раздаётся звуковой сигнал подтверждения.

### Указания

- Соответствующие символы элементов панели управления горят в зависимости от их доступности. Доступные элементы панели управления горят белым светом. При выборе той или иной функции соответствующий символ загорается оранжевым светом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Никогда не ставьте горячую посуду за пределами передней конфорки и на панель управления. Это может вызвать перегрев электроники панели управления.

## Регулятор



С помощью регуляторов можно выбрать ступень нагрева конфорки, функцию «Powerboost», свободную зону нагрева Flexzone и функцию Wok.

| | |
|---|---|
| 1 | Минимальная ступень нагрева конфорки |
| 12 | Максимальная ступень нагрева конфорки |
| ⋙ | Функция «Powerboost» |
| ⛶ | Зона нагрева Flexzone активирована |
| ⌓ | Функция Wok |

Регуляторы оснащены световым кольцом с различными вариантами оптической индикации для каждой функции. При активации определённой функции или процесса световое кольцо изменяет свой цвет.

## Конфорки

| **Конфорки** | | |
|---|---|---|
| ▭ / ◯ | Одноконтурная конфорка | Используйте кухонную посуду подходящего размера. |
| ◎ | Трёхконтурная конфорка | Конфорка включается автоматически при использовании кухонной посуды с дном, размер которого соответствует размеру внешней зоны (◎ или ◎). |
| ▤ | Зона нагрева Flexzone | См. главу |

Используйте только посуду, подходящую для приготовления при помощи индукционного нагрева - см. раздел
⟶ "Приготовление с помощью индукционного нагрева"

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели оснащена индикатором остаточного тепла, показывающим, что конфорка ещё горячая. Не прикасайтесь к конфорке, если индикатор остаточного тепла ещё горит или недавно погас.

В зависимости от количества остаточного тепла отображается следующее:

- Индикация H: высокая температура
- Индикация h: низкая температура

и мигает световое кольцо регулятора.

При снятии кухонной посуды с конфорки во время приготовления пищи индикатор ступени нагрева конфорки мигает, а индикатор регулятора горит оранжевым светом.

Поверните регулятор в положение 0.

При выключении конфорки индикатор остаточного тепла горит непрерывно, а световое кольцо регулятора мигает. Индикатор остаточного тепла горит до тех пор, пока хотя бы одна конфорка остается тёплой, даже если варочная панель уже выключена.

## Специальные принадлежности

Вы можете приобрести в специализированном магазине следующие принадлежности.

| | |
|---|---|
| WP 400 001 | Вок-сковорода |
| WZ 400 001 | Подставка для вок-сковороды |
| VA 420 000 | Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо |
| VA 420 001 | Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при монтаже заподлицо и при наличии крышки /планки выравнивания |
| VA 420 010 | Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже |
| VA 420 011 | Соединительная планка для комбинирования с другими Vario-приборами Серии 400 при накладном монтаже и при наличии крышки /планки выравнивания |
| VA 440 010 | Стальная крышка прибора |

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

## Управление прибором

В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

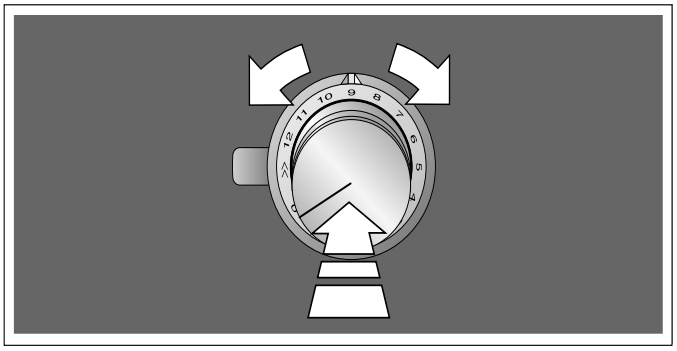
## Установка параметров конфорок

Установите параметры требуемой конфорки с помощью регулятора.

| | |
|---|---|
| 0 | Конфорка выключена. |
| Ступень нагрева конфорки 1 | Самая низкая ступень |
| Ступень нагрева конфорки 12 | Самая высокая ступень |

**Выбор ступени нагрева конфорки**

Нажмите на регулятор и поверните на требуемую ступень нагрева конфорки.



Выбранная ступень нагрева отображается на индикаторе конфорки. Световое кольцо регулятора загорается.

**Выключение конфорки**

Поверните регулятор в положение 0.

Индикатор остаточного тепла горит непрерывно, а световое кольцо регулятора мигает, пока конфорка не остынет.

**Указание:** Если посуда отсутствует на конфорке и это обстоятельство не распознается, выбранная ступень нагрева конфорки мигает и световое кольцо регулятора горит оранжевым светом. Прим. через 9 минут конфорка выключается.
В этом случае световое кольцо регулятора мигает. Снова поверните регулятор в положение 0, световое кольцо перестаёт мигать.

## Рекомендации по приготовлению

**Рекомендации**

- При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени перемешивать.
- Для предварительного разогрева установите ступень нагрева конфорки 10–12.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите ступень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления оставьте блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера можно установить оптимальное время приготовления.
- Для сохранения полезных свойств блюда следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Для получения румяной корочки жарьте блюдо небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению пищи можно найти в главе ⟶ "Защита окружающей среды"

**Таблица рецептов**

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно ступени нагрева подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

| Ступень нагрева конфорки | Способы приготовления | Примеры |
|---|---|---|
| 11 - 12 | Доведение до кипения | Вода |
| | Обжаривание | Мясо |
| | Разогревание | Жир/растительное масло, жидкости |
| | Доведение до кипения | Супы, соусы |
| | Бланширование | Овощи |
| 7 - 10 | Жарение | Мясо, картофель |
| 6 - 8 | Жарение | Рыба |
| 8 - 9 | Выпекание | Мучные и/или яичные блюда, например, блины |
| | Приготовление на медленном огне в открытой посуде | Блюда из теста, жидкости |
| 7 - 8 | Подрумянивание | Мука, лук |
| | Обжаривание | Миндаль, панировочные сухари |
| | Растапливание | Шпиг/сало с окорока |
| | Уваривание | Основы для приготовления соусов, соусы |
| 6 - 7 | Доведение до готовности в открытой посуде | Кнедлики, клёцки, заправка для супов, суповое мясо, варёные яйца |
| 5 - 6 | Доведение до готовности в открытой посуде | Варёные сосиски |
| 6 - 7 | Приготовление на пару | Овощи, картофель, рыба |
| | Тушение | Овощи, фрукты, рыба |
| | Тушение | Рулеты, жаркое, овощи |
| 3 - 4 | Тушение | Гуляш |
| 4 - 5 | Приготовление под крышкой | Супы, соусы |
| 3 - 4 | Размораживание | Продукты глубокой заморозки |
| | Набухание | Рис, бобовые, овощи |
| | Загустевание | Яичные блюда, например, омлет |
| 1 - 2 | Разогревание/поддержание в горячем состоянии | Супы, овощи в соусе |
| 1 | Разогревание/поддержание в горячем состоянии | Рагу |
| | Растапливание | Сливочное масло, шоколад |

## Функция «Wok»

Функция «Wok» подходит только для использования со специальной сковородой и принадлежностями Wok и не подходит для использования с другой посуды.

## Сковорода и принадлежности Wok

(не входят в комплект прибора)

Сковороду и держатель Wok можно приобрести у нашего торгового партнёра Gaggenau.

Сковорода Wok имеет круглое дно и поэтому может использоваться только в сочетании с держателем Wok.

При приготовлении пищи сковорода Wok жёстко крепится на держателе Wok. Всегда устанавливайте держатель Wok по центру конфорки.

Не нагревайте пустую сковороду Wok.

Для переворачивания блюд используйте специальную закруглённую лопатку (чэн) или деревянную лопатку с длинной ручкой.

Для накладывания блюд используйте разливательную ложку. Блюда, приготовляемые в большом количестве масла или соуса, проще всего накладывать с помощью шумовки.

Для тушения используйте бамбуковую корзину.

**Указания**

– Используйте сковороду и держатель Wok исключительно в сочетании с функцией «Wok».
– Не мойте держатель Wok в посудомоечной машине.

## Приготовление пищи с помощью функции «Wok»

Особым способом приготовления пищи с помощью функции «Wok» является пассерование. Мелко порезанные ингредиенты готовятся в течение короткого времени при высокой температуре и постоянном перемешивании. В большой круглой сковороде Wok вы можете быстро и легко перемешивать и переворачивать все ингредиенты, так же как на обычной сковороде. Благодаря постоянному перемешиванию ингредиенты не пригорают. Излишки жира собираются в середине сковороды. Поры мяса быстро закрываются и мясо остаётся сочным. Овощи остаются хрустящими. Все витамины и ароматы сохраняются.

**Указание:** На сковороде Wok вы будете готовить быстрее, чем на обычной сковороде. По этой причине вы должны подготовить все ингредиенты ещё до начала приготовления. Кроме этого, важна последовательность, в которой ингредиенты будут выкладываться на сковороду: ингредиенты с большим временем приготовления (овощи с большим содержанием клетчатки, такие как морковь) должны выкладываться первыми, а ингредиенты с меньшим временем приготовления (например, грибы, растительные побеги) – только в конце времени приготовления.

**Для этого выполните следующее:**

- Смажьте сковороду Wok растительным маслом. Для этой цели хорошо подходит арахисовое или соевое масло.
- Порежьте все ингредиенты на мелкие кусочки, но не слишком мелко во избежание быстрого пригорания.
- Нагрейте растительное масло почти до температуры дымления. После этого можно приступать к пассерованию.
- При приготовлении больших объёмов рекомендуется выполнять пассерование небольшими порциями, в противном случае не все ингредиенты смогут одновременно находиться на дне сковороды Wok.

**Внимание!**

В процессе приготовления сковорода и принадлежности Wok сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко. Снимайте принадлежности Wok только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла.

## Активация

Нажмите на регулятор и поверните в положение ⌣. Через несколько секунд раздаётся звуковой сигнал и загорается индикатор ⌣.

Функция активирована.

Установите параметры требуемой конфорки с помощью регулятора.

## Деактивация

Поверните регулятор в положение 0. Индикатор ⌵ гаснет, индикатор остаточного тепла включается и световое кольцо регулятора начинает мигать.

Функция деактивирована.

## Таблица

| | Ступень предварительного разогрева | Ступень нагрева конфорки |
|---|---|---|
| **Нагревание больших объёмов воды** | | **Функция «Powerboost»** |
| **Пассерование** | | |
| Свежие продукты, например, овощи | - | 10 - 11 |
| Продукты глубокой заморозки, например, пассерованные овощи и курица | - | 11 - 12 |
| **Жарение во фритюре (порции по 100–200 г, жарение порциями в 1 л растительного масла)** | | |
| Свежие продукты, например, весенние рулеты | 12 | 8 - 9 |
| Продукты глубокой заморозки, например, весенние рулеты | 12 | 8 - 9 |
| Овощи глубокой заморозки в тесте темпура | 12 | 10 - 11 |
| Овощи в тесте темпура | 12 | 9 - 10 |
| **Приготовление пищи без крышки** | | |
| Суп | 12 | 6 - 7 |
| **Фондю** | | |
| Сырное фондю | 6 | 3 - 4 |
| Шоколадное фондю | 8 | 3 - 4 |
| **Приготовление соусов** | | |
| например, соус терияки | - | 2 - 3 |
| Поддержание в горячем состоянии | - | 1 - 2 |

## Свободная зона нагрева

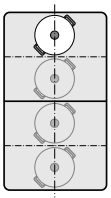
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

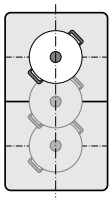
## Рекомендации по использованию посуды

Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

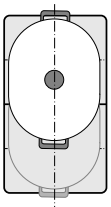
**Использование одной конфорки**



Диаметр равен 13 см или меньше
Установите посуду в одно из четырёх положений, которые можно увидеть на рисунке.

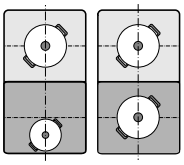


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

**Использование двух независимых друг от друга конфорок**



Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую ступень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

## Использование двух независимых друг от друга конфорок

Свободная зона нагрева используется как две независимые друг от друга конфорки.

**Активация**

См. главу ⟶ "Управление прибором"

## Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

**Объединение конфорок**

1 Установите посуду. Поверните один из регуляторов в положение ⌷.

2 Выберите ступень нагрева конфорки с помощью другого регулятора. Индикатор ⌷ загорается. Ступень нагрева загорается на индикаторах обеих конфорок.

Свободная зона нагрева активирована.

**Изменение ступени нагрева конфорки**

Измените ступень нагрева конфорки с помощью регулятора, который перед этим использовался для выбора ступени нагрева.

**Добавление новой кухонной посуды**

Устновите новую кухонную посуду на плиту. Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана свободная зона нагрева, в положение 0, а затем снова в положение ⌷.

Кухонная посуда распознаётся, и выбранная перед этим ступень нагрева конфорки сохраняется.

**Указание:** При перемещении посуды в пределах используемой конфорки или при снятии посуды варочная панель включает автоматический поиск, а выбранная перед этим ступень нагрева сохраняется.

**Разделение конфорок**

Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана свободная зона нагрева, в положение 0. Индикатор ⌷ ⌷ загорается.

Свободная зона нагрева деактивирована. Обе конфорки продолжают работать независимо друг от друга.

**Указание:** После выключения и повторного включения варочной панели выполняется переключение свободной зоны нагрева на две независимые друг от друга конфорки.

## Функции таймера

Для этой варочной панели предусмотрены две функции таймера:

- Таймер
- Секундомер

## Бытовой таймер

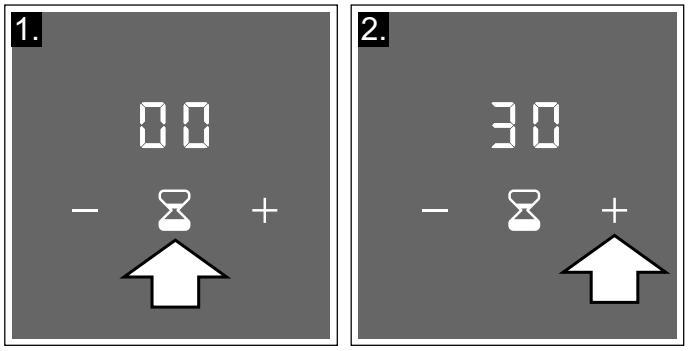
На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 минут.

Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью данной функции не выполняется автоматическое выключение конфорки.

#### Установка

1 Прикоснитесь к символу ⧖. На индикаторе таймера загорается 00 и символы − и +.

2 В течение следующих 10 секунд установите требуемое время приготовления с помощью символов − и +.




**Указание:** При длительном нажатии на символ − или + время приготовления устанавливается быстрее.

3 Ещё раз прикоснитесь к символу ⧖ для подтверждения выбранного времени приготовления. Начинается отсчёт времени приготовления.

**Указание:** Если подтверждение не последует в течение 10 секунд, автоматически запустится таймер.

#### Изменение или сброс времени приготовления

1 Прикоснитесь к символу ⧖.

2 Измените время приготовления с помощью символов − и + или установите на 00.

3 Прикоснитесь к символу ⧖ для подтверждения времени приготовления.

#### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера мигает 00.

Прикоснитесь к символу ⧖. Индикаторы гаснут, а звуковой сигнал выключается.

## Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента активации.

Он работает независимо от конфорок и других установок. С помощью функции секундомера не выполняется автоматическое выключение конфорки.

#### Активация

1 Выберите ступень нагрева конфорки. Индикатор ⏱ загорается.

2 Прикоснитесь к символу ⏱. На индикаторе секундомера загораются 00.00.

Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Остановка секундомера

Прикоснитесь к символу ⏱, секундомер останавливается. Индикаторы секундомера продолжают гореть.

Еще раз прикоснитесь к символу ⏱, секундомер запускается снова.

#### Деактивация

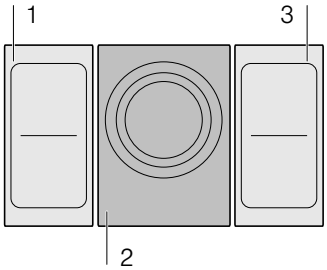
Нажмите и удерживайте символ ⏱ в течение нескольких секунд. Секундомер останавливается и индикаторы секундомера гаснут.

Функция деактивирована.

## Функция «Powerboost»

Функция «Powerboost» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании ступени нагрева 12.

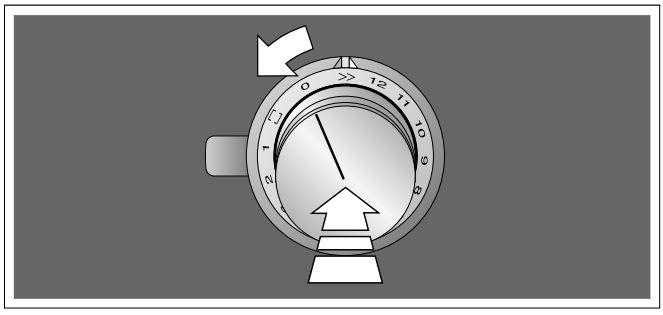
Данная функция доступна для всех конфорок, если не используется другая конфорка этой же группы. Если это условие не соблюдено, на индикаторе выбранной конфорки будут мигать P и 12; затем автоматически устанавливается ступень нагрева конфорки 12, но функция не активируется. В этом случае поверните регулятор в положение 0.




**Указание:** На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

### Активация

Нажмите на регулятор и поверните в положение ». Индикаторы P и » загораются.



Функция активирована.

### Деактивация

Поверните регулятор на требуемую ступень нагрева конфорки. Индикаторы P и » гаснут, и выбранная ступень нагрева конфорки загорается.

Функция деактивирована.

**Указание:** При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Powerboost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.
В этом случае автоматически устанавливается ступень нагрева 12. Поверните регулятор в положение 0 или на требуемую ступень нагрева.

## Сенсор жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при поддержании подходящей температуры сковороды.

### Преимущества при жарении

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры.Это позволяет экономить электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.
- Функция жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

**Указания**

– Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.

– Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.

– Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.

– Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

### Сковороды для приготовления с сенсором жарения

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Данные принадлежности можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

- GP900001 Сковорода с диаметром 15 см.
- GP900002 Сковорода с диаметром 19 см.
- GP900003 Сковорода с диаметром 21 см.
- GP900004 Сковорода с диаметром 28 см. Рекомендуется только для трёхконтурной конфорки.

Сковороды имеют антипригарное покрытие, поэтому при жарении требуется совсем немного растительного масла.

**Указания**

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Убедитесь в том, что диаметр дна сковороды соответствует размеру конфорки. Ставьте сковороду на середину конфорки.
- При приготовлении пищи на свободной зоне нагрева и использовании сковороды неподходящего размера или неправильной установке сковороды сенсор жарения может не активироваться. См. главу ⟶ "Свободная зона нагрева"
- Другие сковороды могут перегреваться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите самую низкую температуру, а затем увеличьте её при необходимости.

## Температурный режим

| Температурный режим | | Подходит для |
|---|---|---|
| 1 | очень низкая | Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина. |
| 2 | низкая | Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина, например, приготовление омлета. |
| 3 | низкая – средняя | Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски. |
| 4 | средняя – высокая | Жарение стейков (среднепрожаренных или хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи. |
| 5 | высокая | Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью, картофельных оладий и картофеля. |

## Таблица

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно температурные режимы подходят для соответствующих блюд. Время жарения может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

Предварительно нагрейте пустую сковороду, добавьте масло и положите продукт после звукового сигнала.

| | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.) |
|---|---|---|
| **Мясо** | | |
| Шницель, в панировке или без неё | 4 | 6 - 10 |
| Филе | 4 | 6 - 10 |
| Отбивная котлета* | 3 | 10 - 15 |
| Кордон блю, венский шницель* | 4 | 10 - 15 |
| Стейк с кровью (3 см толщиной) | 5 | 6 - 8 |
| Стейк среднепрожаренный или хорошо прожаренный (3 см толщиной) | 4 | 8 - 12 |
| Грудка птицы (2 см толщиной)* | 3 | 10 - 20 |
| Колбаски, варёные или сырые* | 3 | 8 - 20 |
| Шницели по-гамбургски, тефтели, фрикадельки с начинкой* | 3 | 6 - 30 |
| Мясной хлеб | 2 | 6 - 9 |
| Бефстроганов, гирос | 4 | 7 - 12 |
| Мясной фарш | 4 | 6 - 10 |
| Шпиг | 2 | 5 - 8 |

* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

| | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.) |
|---|---|---|
| **Рыба** | | |
| Рыба жареная целиком, например, форель | 3 | 10 - 20 |
| Рыбное филе, в панировке или без | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Лангустины, креветки | 4 | 4 - 8 |
| **Блюда из яиц** | | |
| Блины** | 5 | - |
| Омлет** | 2 | 3 - 6 |
| Яичница-глазунья | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Яичница-болтунья | 2 | 4 - 9 |
| Шмаррен по-королевски | 3 | 10 - 15 |
| Французские тосты** | 3 | 4 - 8 |
| **Картофель** | | |
| Жареный картофель (из отварного картофеля «в мундире») | 5 | 6 - 12 |
| Жареный картофель (из сырого картофеля) | 4 | 15 - 25 |
| Драники** | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Жареный картофель по-деревенски | 1 | 50 - 55 |
| Глазированный картофель | 3 | 15 - 20 |
| **Овощи** | | |
| Чеснок, репчатый лук | 1 - 2 | 2 - 10 |
| Кабачки цуккини, баклажаны | 3 | 4 - 12 |
| Сладкий перец, зелёная спаржа | 3 | 4 - 15 |
| Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец | 1 | 10 - 20 |
| Грибы | 4 | 10 - 15 |
| Глазированные овощи | 3 | 6 - 10 |
| **Продукты глубокой заморозки** | | |
| Шницель | 4 | 15 - 20 |
| Кордон блю* | 4 | 10 - 30 |
| Грудка птицы* | 4 | 10 - 30 |
| Куриные нагеты | 4 | 10 - 15 |
| Гирос, кебаб | 3 | 5 - 10 |
| Рыбное филе, в панировке или без | 3 | 10 - 20 |
| Рыбные палочки | 4 | 8 - 12 |
| Картофель фри | 5 | 4 - 6 |
| Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей | 3 | 6 - 10 |
| Весенние рулеты | 4 | 10 - 30 |
| Камамбер/сыр | 3 | 10 - 15 |

* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

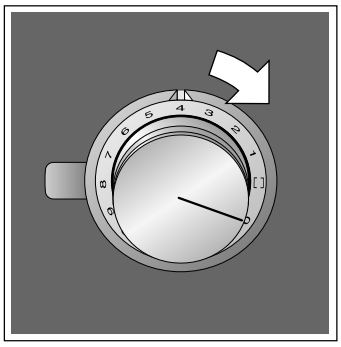
| | Температурный режим | Общее время приготовления после звукового сигнала (мин.) |
|---|---|---|
| **Соусы** | | |
| Томатный соус с овощами | 1 | 25 - 35 |
| Соус «Бешамель» | 1 | 10 - 20 |
| Сырный соус, например, соус «Горгонзола» | 1 | 10 - 20 |
| Уваривание соусов, например, томатный соус, соус «Болоньезе» | 1 | 25 - 35 |
| Сладкие соусы, например, апельсиновый соус | 1 | 15 - 25 |
| **Прочее** | | |
| Камамбер/сыр | 3 | 7 - 10 |
| Сухие готовые блюда с добавлением воды, например, макаронник | 1 | 5 - 10 |
| Крутоны | 3 | 6 - 10 |
| Миндаль/фундук/кедровые орехи | 4 | 3 - 15 |

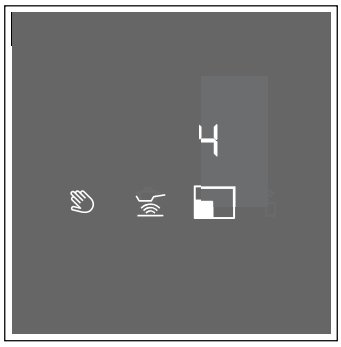
* Несколько раз перевернуть
** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

## Установка

Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Ставьте пустую сковороду на конфорку.

1 Выберите требуемую температуру с помощью регулятора. Для данной функции доступны температурные режимы 1–5, см. таблицу температурных режимов.






2 Прикоснитесь к символу . Он загорается оранжевым светом.
Индикатор A и выбранный температурный режим горят.




Функция активирована.

Индикатор температуры _ , = или E и выбранный температурный режим горят до тех пор, пока не будет достигнута температура жарения. После этого раздаётся звуковой сигнал и индикатор температуры гаснет.

3 После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

**Указания**

– При выборе температурного режима выше «5» автоматически устанавливается режим S. В этом случае поверните регулятор в положение 5.
– Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

**Отключение сенсора жарения**

Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана температура, в положение 0. Конфорка выключается и загорается индикатор остаточного тепла.

## Блокировка панели управления при вытирании

При вытирании включённой панели управления возможно изменение установок. Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании.

Включение: коснитесь символа . Раздаётся звуковой сигнал. Индикаторы активных функций мигают. Панель управления блокируется на 10 минут. После этого можно вытереть поверхность панели управления, не опасаясь изменения установок.

Выключение: в течение следующих 10 минут коснитесь символа .

Если функция не будет деактивирована через 10 минут, варочная панель автоматически выключится.

**Указания**

– Функция блокировки не влияет на регулятор. Вы можете выключить варочную панель в любое время.
– Во время блокировки электропитание не подаётся на варочную панель. Конфорки могут быть ещё горячими.

## Автоматическое аварийное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащён функцией защитного отключения. В зависимости от выбранной ступени нагрева процесс нагрева конфорки отключается, если в течение определённого времени не совершаются никакие действия.

| Ступень нагрева конфорки | Деактивация через |
|---|---|
| 1 | 10 часов |
| 2 до 4 | 5 часов |
| 5 до 7 | 4 часов |
| 8 | 3 часов |
| 9 до 10 | 2 часов |
| 11 до 12 | 1 часа |

| Температурный режим с сенсором жарения | Деактивация через |
|---|---|
| 1 до 5 | 3 часов |

Звуковой сигнал показывает, что время истекло. Световое кольцо активированного регулятора мигает. На индикаторе конфорки горит F8.

Поверните регулятор в положение 0. После этого можно снова включить прибор обычным способом.

## Основные установки

Прибор имеет различные базовые установки. Эти базовые установки могут быть легко адаптированы к вашим индивидуальным требованиям.

| Индикация | Функция |
|---|---|
| | **Звуковые сигналы** |
| | ON Активированы все звуковые сигналы.* |
| c 1 | OFF Активирован только сигнал распознавания неисправности. |
| | **Функция ограничения мощности. Ограничение общей мощности варочной панели (ватт).** |
| | OFF Деактивировано.* |
| | 1000 Самая низкая ступень нагрева |
| | 1500 |
| | 2000 |
| | ... |
| c2 | 9500 Самая высокая ступень нагрева варочной панели |
| | **Проверка посуды, результат приготовления** |
| | 0 Не подходит |
| | 1 Не оптимальный |
| c3 | 2 Подходит |
| | **Возврат к стандартным установкам** |
| | OFF Индивидуальные установки.* |
| c4 | ON Возврат к заводским установкам. |

* Заводские установки

## К базовым установкам можно перейти следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.

1 Нажмите один из регуляторов и поверните влево в положение ⋙.

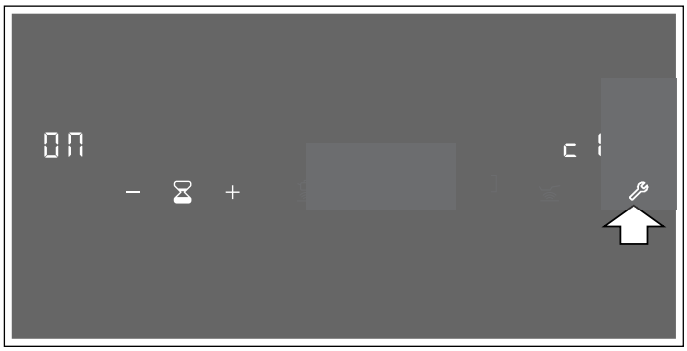
2 Поверните регулятор вправо в положение 1.

3 Поверните регулятор влево в положение 0.
Символ 🔧 загорается. Световое кольцо регулятора горит жёлтым светом.

4 Прикоснитесь к символу 🔧.
С помощью индикации высвечивается информация об изделии.

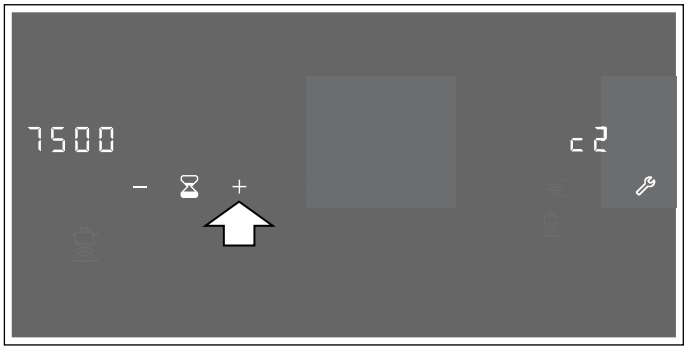
| Информация об изделии | Индикация |
|---|---|
| Список сервисных центров | 01 |
| Заводской номер | Fd |
| Заводской номер 1 | 95. |
| Заводской номер 2 | 05 |

5 При повторном прикосновении к символу 🔧 вызываются базовые установки.
На индикаторах загорается c 1 и 00 в качестве предустановки.




6 Прикасайтесь к символу 🔧 до тех пор, пока требуемая функция не появится на дисплее.

7 После этого выберите требуемую установку с помощью символов **+** и **–** .




8 Прикоснитесь к символу 🔧 и удерживайте его в течение минимум 4 секунд.

Установки сохраняются в памяти.

**Выход из меню «Базовые установки»**

1 Поверните регулятор влево в положение ⋙.

2 Поверните регулятор вправо в положение 1.

3 Поверните регулятор влево в положение 0.

Символ 🔧 и световое кольцо регулятора гаснут.

## Проверка посуды

С помощью данной функции можно проверить скорость и качество процесса приготовления в зависимости от кухонной посуды.

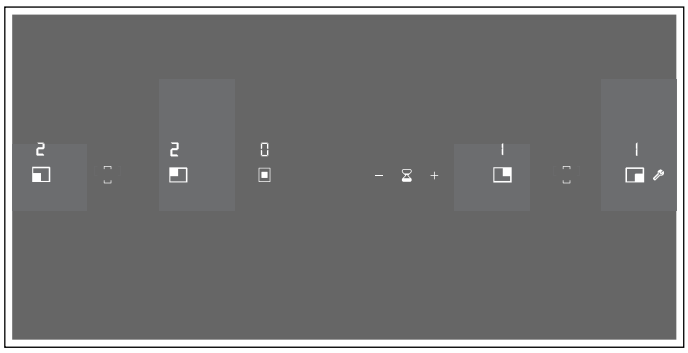
Результат представляет собой ориентировочное значение и зависит от свойств кухонной посуды, а также от используемой конфорки.

1 Налейте в холодную кастрюлю прим. 200 мл воды и установите кастрюлю по центру конфорки, диаметр которой больше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

2 Перейдите к базовым установкам и выберите установку c 3. Индикатор OFF загорается.

3 Прикоснитесь к символу + или −. Индикатор ON загорается. После этого раздаётся звуковой сигнал и загораются индикаторы конфорки .
Функция активирована.

Индикатор run загорается. Через несколько секунд на индикаторах конфорок появляется информация о качестве и скорости процесса приготовления.




Проверьте результат, опираясь на приведённые в следующей таблице данные:

| Результат | |
|---|---|
| 0 | Нагрев посуды невозможен, поскольку посуда не подходит для конфорки.* |
| 1 | Нагрев посуды выполняется медленнее, чем ожидалось, что отрицательно влияет на процесс приготовления.* |
| 2 | Нагрев посуды выполняется надлежащим образом, процесс приготовления оптимален. |

* Если имеется конфорка с меньшим диаметром, ещё раз проверьте посуду, используя данную конфорку.

Выберите символ + или −, чтобы снова активировать функцию.

**Указания**

- Сковорода и принадлежности Wok не должны использоваться в сочетании с данной функцией.
- Свободная зона нагрева установлена в качестве отдельной конфорки. Используйте на ней только одну кастрюлю/сковороду.
- Если используемая конфорка намного меньше диаметра дна посуды, то будет нагреваться только середина посуды, что в итоге может дать неоптимальный или неудовлетворительный результат.
- Информацию о данной функции можно найти в главе ⟶ "Основные установки"
- Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах ⟶ "Приготовление с помощью индукционного нагрева" и ⟶ "Свободная зона нагрева".

# Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

## Варочная панель

### Очистка

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла.

Варочную панель следует очищать с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть насухо, чтобы избежать образования известкового налёта.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке изделия.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей варочных панелей результат очистки будет лучше.

| **Пятна** | |
|---|---|
| Остатки воды и известкового налёта | Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.* |
| Сахар, рисовый крахмал или пластик | Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!* |

* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.

**Указание:** Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

## Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте агрессивные или абразивные средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.

## Регулятор

Используйте только тёплый мыльный раствор. Не используйте едкие и абразивые чистящие средства. Не используйте скребки для стеклянных поверхностей, так как они могут повредить регулятор.

Лимонный сок и уксус также не подходят для очистки регулятора. Они могут вызвать потускнение глянцевых поверхностей.

## Подставка для вок-сковороды

Запрещается очищать подставку для вок-сковороды в посудомоечной машине

# FAQ

## Шумы

### Почему во время приготовления пищи слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии и не указывают на наличие неисправности.

### Возможные шумы:

**Низкий гул, похожий на звук трансформатора:**

Возникает во время приготовления с использованием высокой ступени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении ступени нагрева.

**Низкий свист:**

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

**Треск:**

Возникает при использовании кухонной посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

**Высокие свистящие звуки:**

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной ступени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении ступени нагрева.

**Шум вентилятора:**

Варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура всё ещё слишком высока.

## Кухонная посуда

### Какая кухонная посуда подходит для индукционной варочной панели?

Информацию о кухонной посуде, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе

### Почему конфорка не нагревается, а индикатор ступени нагрева конфорки мигает?

Конфорка, на которой стоит посуда, не включена.

Убедитесь, что конфорка, на которой стоит посуда, включена.

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах и

### Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлена высокая ступень нагрева?

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой конфорки, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева и в том, что она находится на конфорке соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах и

## Кухонная посуда

### Как включить двух- и трёхконтурные зоны нагрева?

Данные зоны нагрева могут распознавать наличие посуды различных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды конфорка автоматически настраивается благодаря активизации трёх-, двух- или одноконтурной зоны нагрева. Таким образом обеспечивается мощность, оптимальная для желаемого результата приготовления.

Хорошо подходит посуда, размер дна которой соответствует размеру конфорки, а дно изготовлено из ферромагнитного материала. Информацию о виде посуды, подходящей для приготовления с помощью индукционного нагрева, можно найти в главе

## Очистка

### Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальных результатов можно достичь при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или жёсткие салфетки.

Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе ⟶ "Очистка"

## Что делать при неисправности?

Как правило, неисправности можно легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

| Индикация | Возможная причина | Устранение |
|---|---|---|
| Отсутствует | Нарушение электропитания. | С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания. |
| | Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой. | Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой. |
| | Неисправность электроники. | Если неисправность устранить невозможно, проинформируйте об этом специалиста сервисной службы. |
| Раздаётся звуковой сигнал | Влага или посторонний предмет на панели управления. | Вытрите панель управления или уберите посторонний предмет. |
| Конфорка была выключена. Световое кольцо регулятора мигает. | Давно не производилось вращение регулятора. Сработала функция автоматического выключения. | Поверните регулятор в положение 0. Снова включите конфорку. |
| | Прибор слишком сильно нагрелся. | Обратите внимание на сообщение об ошибке на панели управления. |
| Индикатор конфорки мигает. | Посуда не распознаётся. Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. | Убедитесь в том, что диаметр дна посуды соответствует конфорке. Поверните регулятор в положение 0. Снова включите конфорку. |
| F2 | Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку. | Снимите кухонную посуду с конфорки. Если индикация неисправности гаснет, это указывает на то, что конфорка достаточно остыла. Поверните регулятор в положение 0. Затем обычным способом установите ступень нагрева конфорки. |
| F4 | Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки. | |
| F5 + ступень нагрева и звуковой сигнал | Горячая посуда находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники. | Снимите посуду. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Процесс приготовления можно продолжить. |
| F5 и звуковой сигнал | Горячая посуда находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. | Снимите посуду. Подождите несколько секунд. После того как индикация неисправности погаснет, можно продолжить процесс приготовления. |
| F1/F6 | Конфорка перегрелась и отключилась с целью защиты рабочей поверхности. | Подождите, пока электроника достаточно остынет, а затем снова включите конфорку. |
| F8 | Конфорка была непрерывно включена в течение длительного времени. | Сработала функция автоматического выключения. См. главу ⟶ "Автоматическое аварийное отключение" |
| E9000<br>E9010 | Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона. | Свяжитесь с поставщиком электроэнергии. |
| U400 | Неправильно подключена варочная панель. | Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой. |
| Не ставьте горячую посуду на панель управления. | | |

**Указание:** Если код неисправности не указан в таблице, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд, после чего снова подсоедините её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом сервисной службы и назовите точный код неисправности.

## Демонстрационный режим

Если на дисплее появляются индикации dE 0n , это означает, что активирован демонстрационный режим. Прибор не нагревается. Отсоедините прибор от электросети. Подождите 30 секунд, после чего снова подсоедините прибор. После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим следующим образом:

1 Поверните один из регуляторов влево в положение ≫.

2 Поверните тот же регулятор вправо в положение 1.

3 Поверните тот же регулятор влево в положение 0. Световое кольцо регулятора горит жёлтым светом.

4 Поверните тот же регулятор вправо в положение 1. Индикатор 0n загорается, а цвет светового кольца изменяется на зелёный.
Подождите 5 секунд. Индикатор 0FF загорается, а цвет светового кольца изменяется на жёлтый.

Демонстрационный режим деактивирован.

# Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

## Номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD)

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора.

Фирменная табличка с соответствующими номерами находится:

- В паспорте прибора.
- На нижней стороне варочной панели.

Номер изделия (номер E) указан также на стеклокерамической поверхности варочной панели. Вы можете проверить список сервисных центров (KI) и заводской номер (номер FD), зайдя в меню базовых установок. См. главу ⟶ "Основные установки".

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

**Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001288114 ru (970915)

GAGGENAU